

# Topfenknödel mit Erdbeersauce

## Zutaten

### für die Topfenknödel:

70 g Butter, weich  
3-4 Eier  
500 g Topfen  
170 g Semmelwürfel  
etwas Milch  
200 g Weizengrieß, fein  
Prise Salz

### für die Erdbeer-Sauce:

300 g Erdbeeren  
2-3 EL Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker

### für die Brösel:

50 g Butter  
100 g Semmelbrösel  
30 g Staubzucker



## Zubereitung

Das Knödelbrot etwas mit Milch aufweichen. Für den Topfenknödel-Teig alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Mixer vermengen und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Topfenknödel-Teig Knödel formen und in siedendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Brösel in einer Pfanne die Butter erhitzen. Semmelbrösel und Staubzucker dazugeben und alles auf mittlerer Stufe unter Rühren leicht anrösten lassen. Von der Herdplatte nehmen und bis zum Servieren beiseite stellen.

Für die Erdbeersauce die Erdbeeren waschen, waschen und mit dem Staubzucker pürieren.

Nach 20 Minuten die Knödel abtropfen lassen, in den Bröseln wälzen und mit der Erdbeersauce servieren.